

# Taj Palace

*Indian Cuisine*

## **Bankett-, Take Away- und Hauslieferdienst – Menuvorschläge**

ab 15 Personen und minimum 500 sfr.

Wir freuen uns, Ihnen bei der Beratung und Planung Ihrer Veranstaltung behilflich sein zu dürfen.

Unser Angebot an indischen Gerichten ist vielseitig und wir beraten Sie gerne beim Zusammenstellen Ihres persönlichen Menus.

Diese Dokumentation ist eine Hilfe, die Ihre Fantasie anregen soll. Sie bildet die Basis für ein gemeinsames Gespräch, damit es Ihr Anlass wird, den wir zum Erfolg führen.

Wir bitten Sie, uns Ihre Bestellung 14 Tage im voraus bekanntzugeben.

### **Räumlichkeiten**

Die \_\_\_\_\_ verfügt über folgende Räumlichkeiten:

Restaurant mit Bar \_\_\_ Plätze - Stube \_\_\_ Plätze

BBankettsaal \_\_\_\_\_ Plätze  
(genügend Parkplätze vorhanden!)

### **Teilnehmerzahl**

Die genaue Anzahl der Gäste steht in den meisten Fällen erst wenige Tage vor dem Anlass fest. Trotzdem bitten wir Sie, uns die möglichst genaue Teilnehmerzahl 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Personal optimal planen können. Die uns 24 Stunden vor dem Anlass bekannte Personenzahl müssen wir Ihnen - bei weniger Personen - leider verrechnen.

### **Blumen und Kerzen**

Blumenarrangements und Kerzen gemäss Ihren Budgetvorstellungen.

### **Menudruck**

Den Menudruck übernehmen wir gerne, spezielle Ausführungen verrechnen wir zum Selbstkostenpreis.

### **Take Away**

Wenn Sie Ihre gesamte Bestellung selbst mitnehmen, erhalten Sie eine Ermässigung.

### **Hauslieferung**

Die Hauslieferung in der Zürcher Innerstadt 150 sfr pauschal verrechnet ; Lieferungen ausserhalb der Stadtgrenze werden zusätzlich verrechnet. Alle Preise verstehen sich ohne Geschirr und Dekoration; Geschirr und Dekorationen werden separat verrechnet. Gerne liefern wir Ihnen dazu kostengünstig indische Apéro Getränke, Schaumwein, Wein und Bier und selbstverständlich indischer Gewürz-Tee und Kaffee. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung und organisieren Ihren indischen Event.

Wir freuen uns auf Ihren geschätzten Auftrag.

Ihr Taj Palace Team

# Taj Palace

## Indian Cuisine

### A Vorspeisen und Snacks (Namkeen)

#### *Warm*

1. **Samosa (Sabzi)** vegetarische Teigtasche
2. **Samosa (Keema)** Teigtasche mit Fleischfüllung
3. **Pakora Sabzi** diverse ausgebackene Gemüse
4. **Murg Pakora** ausgebackenes Pouletfilet
5. **Jheenga Pakora** ausgebackene Garnelen
6. **Paneer Pakora** ausgebackener indischer hausgemachter Käse
7. **Sabzi Ka Tikki (chop)** Fischkroketten
8. **Alu Ka Tikki** Kartoffelkroketten
9. **Machli Ka Tikki** Fischkroketten
10. **Bombay Toast** in Ei gewendetes Toastbrot mit indischen Gewürzen (1/2 Toast)
11. **Goanees Toast** Canapé mit würzigem Schinken (1/2 Toast)
12. **Sabzi Kofta (kl)** Gemüsebällchen
13. **Murg Kofta** mit Curry gefüllte Pouletbällchen
14. **Nargis Kofta** mit Eier gefüllte Fleischbällchen (Lamm)
15. **Murg Rolle** Teigrouladen mit Pouletfüllung
16. **Sheek Kebab** gehackte Lammfleischspiessli
17. **Reshami Kebab** gehackte Pouletspiessli
18. **Murg Tikka Masala** Spiessli mit Pouletfilet

#### *Kalt*

1. **Dahi Bara** Linsenbällchen in Joghurt
2. **Alu Padina Chat** Kartoffeln mit Minze
3. **Bhel Pooris**
4. **Panni Pooris**
5. **Raita** Joghurt

#### *Suppen*

1. **Mysore Rasam** Klare Linsensuppe aus Mysore
2. **Chawal-Palak Shorba** Reissuppe mit Spinat
3. **Khera Dal Shorba** Gurkensuppe mit Mungbohnen

# Taj Palace

## *Indian Cuisine*

### **B Nicht vegetarische Gerichte**

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. <b>Murg Do-Piazza</b>      | Poulet-Curry mit Zwiebeln und Tomaten                         |
| 2. <b>Moghlai Murg</b>        | Poulet-Curry mit Cashew-Nüssen, Sultaninen und Rosinen        |
| 3. <b>Murg Vindaloo</b>       | Pikantes Poulet-Curry nach Goa Art                            |
| 4. <b>Murg Kari</b>           | Einfaches Poulet-Curry  |
| 5. <b>Parsi-Murg</b>          | Würziges Poulet in Alufolie                                   |
| 6. <b>Hara Murg</b>           | Würziges Poulet-Curry mit einer grünen Sauce                  |
| 7. <b>Machani Murg</b>        | Würziges Butter-Poulet  |
| 8. <b>Methi Murg</b>          | Poulet-Curry mit Fenugreek (indische Kräuter)                 |
| 9. <b>Tandoori Murg</b>       | Würziges Brathuhn   |
| 10. <b>Murg Tikka Masala</b>  | marinierte Pouletspiessli mit indischen Gewürzen              |
| 11. <b>Reshmi Kebab</b>       | gehackte Pouletspiessli                                       |
| 12. <b>Meat Ball Kari</b>     | Fleischkugeln in Curry-Sauce (Huhn/Lamm)                      |
| 13. <b>Gosht Saag</b>         | Lammfleisch-Curry mit Spinat                                  |
| 14. <b>Dhansalt</b>           | Lammfleisch-Curry mit Linsen                                  |
| 15. <b>Masala Gosht</b>       | Würziges Lammfleisch-Curry mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer |
| 16. <b>Shahi Badami Gosht</b> | Lammfleisch-Curry mit Nüssen                                  |
| 17. <b>Sheek Kebab Akbari</b> | Würzige gehackte Lammfleischspiessli                          |
| 18. <b>Gosht Tikka Masala</b> | Lammfleisch-Spiessli  |
| 19. <b>Gosht Korma</b>        | Lammfleisch-Curry mit einer feinen Safran-Curry-Rahmsauce     |

### **C Fisch und Meeresfrüchte (Machli)**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. <b>Dahi Machli</b>            | Fisch in Joghurt-Sauce                                  |
| 2. <b>Sarsaw Machli</b>          | Fisch in Senf-Sauce                                     |
| 3. <b>Jheenga Do-Piazza</b>      | Garnelen in Zwiebel-Sauce                               |
| 4. <b>Jheenga Malai-Khasa</b>    | Garnelen in Kokosmilch-Rahm-Sauce                       |
| 5. <b>Machli Kalia</b>           | Pikantes Fisch-Curry mit Ingwer, Zwiebeln und Koriander |
| 6. <b>Machli Kofta Kari</b>      | Fischbällchen in würziger Curry-Sauce                   |
| 7. <b>Tandoori Machli</b>        | würziger Bratfisch                                      |
| 8. <b>Machli Tikka</b>           | würzige Fischspiessli                                   |
| 9. <b>Muri Ghanto</b>            | Fisch-Curry mit Flocken-Reis                            |
| 10. <b>Dhaniya-Mircha Machli</b> | Koriander-Chili-Fische                                  |

# Taj Palace

## Indian Cuisine

### D Gemüse, Käse und Hülsenfrüchte (Sabzi, Paneer und Dal)

- |     |                              |   |
|-----|------------------------------|---|
| 1.  | <b>Aloo Gobi Rasadar</b>     | Blumenkohl und Kartoffeln in würziger Sauce                     |
| 2.  | <b>Shahi Sabzi Korma</b>     | geschmortes Gemüse in Kardamon-Mandel-Sauce                     |
| 3.  | <b>Sabzi Kofta Kari</b>      | Gemüsebällchen in würziger Curry-Sauce                          |
| 4.  | <b>Aloo Halwa Kadhu Kari</b> | Kürbis-Curry mit Kartoffeln                                     |
| 5.  | <b>Begun Ka Bhartta</b>      | gebackenes Auberginen-Curry                                     |
| 6.  | <b>Kadhi</b>                 | Kichererbsenklösschen in Joghurt-Sauce                          |
| 7.  | <b>Dhoka Kari</b>            | Linsenklösschen-Curry   |
| 8.  | <b>Bhuna Arbi</b>            |   |
| 9.  | <b>Saag Paneer</b>           | Grünes Curry aus Senfblättern und Spinat mit hausgemachtem Käse |
| 10. | <b>Sabi Navarattan</b>       | Misch-Gemüse-Curry mit Früchten, Nüssen und Rosinen             |
| 11. | <b>Sambar</b>                | südindisches Gemüse-Linsen-Curry                                |
| 12. | <b>Vada</b>                  | südindische Linsenbällchen serviert mit Sambar                  |
| 13. | <b>Rajma</b>                 | Rote Kidneybohnen-Curry   |
| 14. | <b>Channa Dal</b>            | Gram-Linsen-Curry   |
| 15. | <b>Urd-Dal</b>               | Urd-Linsen-Curry  |
| 16. | <b>Monng Dal</b>             | Mungbohnen Linsen-Curry   |
| 17. | <b>Masar Dal</b>             | Rote Linsen-Curry   |

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis (Natur, Kümmel oder Safran), Tandoori-Nann-Brot, Tandoori-Butter-Nann-Brot oder Roti.

### E Dessert / Nachspeisen (Mithai)

- |    |                            |   |
|----|----------------------------|---|
| 1. | <b>Gulabb Jamun</b>        | Weissmehl-Kugeln mit Milchpulver in Zuckersirup eingeweicht |
| 2. | <b>Ras-Malai</b>           | Quarkbällchen in Pistazien-Rahm-Sauce                       |
| 3. | <b>Gajar Ki Kheer</b>      | Karotten-Pudding mit Kardamom und Nüssen                    |
| 4. | <b>Ananas Ka Maza</b>      | würzige Ananas in Liquör gekocht                            |
| 5. | <b>Malai Aam</b>           | Mango-Joghurt-Crème   |
| 6. | <b>Simuiya</b>             | süsse Vermicelles   |
| 7. | <b>Besan / Sooji Halwa</b> | Griess-Kichererbsen-Pudding mit Rosinen                     |
| 8. | <b>Chawal Ki Kheer</b>     | Eingedicktes Milchreis                                      |

# Taj Palace

*Indian Cuisine*

## **23 SFr. / Person**

*Buffet bestehend aus:*

Nach ihrem Wunsch:

- ein nicht-vegetarisches Gericht
- ein vegetarisches Gericht
- einmal Reis
- ein indisches Brot / Poori / Bhatura
- Raita
- Papodoms
- Chutney und Pickles

## **25 SFr. / Person**

*Buffet bestehend aus:*

- einer warmen Vorspeise wie Pakoras / Samosa / Machli Tikki oder einer Suppe
- einer kalten Vorspeise wie Raita / Alu Padina Chat / Dahi bara / Dahi bara / indischer Salat

Nach ihrem Wunsch:

- ein nicht-vegetarisches Gericht
- ein vegetarisches Gericht
- einmal Reis
- ein indisches Brot / Poori / Bhatura
- Linsen
- Papodoms
- Chutney und Pickles

## **30 SFr. / Person**

*Buffet bestehend aus:*

- einer warmen Vorspeise(veg.) wie Pakoras / Samosa / oder non veg. Tikka/tandoori oder einer Suppe
- einer kalten Vorspeise wie Raita veg./ Alu Padina Chat / Dahi bara / indischer Salat

Nach ihrem Wunsch:

- ein nicht-vegetarisches Gericht
- zwei vegetarisches Gericht
- einmal Reis
- ein indisches Brot / Poori / Bhatura
- Linsen
- Papodoms
- Chutney und Pickles

Nach ihrem Wunsch:

- ein Dessert

# Taj Palace

*Indian Cuisine*

## 35 SFr. / Person

*Buffet bestehend aus:*

- einer warmen Vorspeise Veg. wie Pakoras / Samosa , Und einer warmen Non veg. Vorspeise Tikka/tandoori oder einer Suppe & 01 veg. vorspeise
- einer kalten Vorspeise wie Raita / Alu Padina Chat / Dahi bara / indischer Salat

Nach ihrem Wunsch:

- zwei nicht-vegetarisches Gericht
- ein vegetarisches Gericht
- einmal Reis
- ein indisches Brot / Poori / Bhatura
- Linsen
- Papodoms
- Chutney und Pickles

Nach ihrem Wunsch:

- ein Dessert

## 40 SFr. / Person

*Buffet bestehend aus:*

- einer warmen Vorspeise wie Pakoras / Samosa / Tikka oder einer Suppe
- einer kalten Vorspeise wie Raita / Alu Padina Chat / Dahi bara / Dahi bara / indischer Salat

Nach ihrem Wunsch:

- zwei nicht-vegetarisches Gericht
- zwei vegetarisches Gericht
- einmal Reis
- ein indisches Brot / Poori / Bhatura
- Linsen
- Papodoms
- Chutney und Pickles

Nach ihrem Wunsch:

- ein Dessert - serviert  
Oder Kl. buffet

## 45 sfr./ P

- Entrée
- 03 veg.
- 02 Non veg.

## 55 sfr. /P

- Entrée
- 03 Veg.
- 03 Non Veg.